

## Déjeuner APICIUS

¥ 12,960-

*Utiliser la saisonnalité des produits, jouer avec les ingrédients pour surprendre les clients.  
Voici le défi que relèvent tous les mois Manabu Iwamoto et sa brigade.*

*Veillez choisir une entrée et un plat dans notre sélection.  
Please choose plate each from appetizer & main dish.*

---

### *Les Entrées*

---

Cuisses de grenouilles frites, sauce Comté et truffe noire

*Deep-fried frog legs, Comté cheese and black truffle*

*Ou, Or,*

Culatello, brioche à la confiture de saison, crème feuilleté au poivre

*Prosciutto with seasonal condiment*

---

Crème de châtaignes aux champignons et foie gras

*Cream soup of chestnut with sauted foie gras and mushroom*

---

### *Les plats principaux*

---

Paupiettes Carta Fata d'itoyori au crabe

*Steamed Itoyori fish with scallop mousse served with mushroom, Americane sauce*

*Ou, Or,*

Émincée de Côtes de porc demi-sel et Boudin noir,  
à l'huile de noix et raifort, compoté de pommes

*Roasted pork loin*

---

Petite Crème brûlée

*Tiny crème brûlée*

Chariot de desserts, glaces et sorbets aux saveurs du moment

*Selection of seasonal cakes, ice cream and sherbet, trolley service*

Café et Mignardises

*Coffee and Tiny pastrys*

## AUTOMNE

¥ 8,640

Soupe d'anguille fumée à l'huile de noix

*Hot bouillon soup of smoked eel, walnut oil flavor*

Crustacés en KAYU, l'huile de cinq épices, beurre d'algues

*KAYU with crustacean, seaweed flavor*

Feuilles de Brick de canard confit avec GINGOEMON-IMO

*Confit of duck wrapped pate brick*

Chariot de desserts, glaces et sorbets aux saveurs du moment et café

*Selection of seasonal cakes, ice cream and sherbet, trolley service & coffee*

## OCTOBRE

¥ 5,400

Veillez choisir une entrée et un plat dans notre sélection.

*Please choose plate each from appetizer and main dish.*

Tartare de thon, champignons à la Grecque

*Tartar of tuna with marinated mushroom*

Ou, Or,

Pâte de campagne, chèvre et TORAMAMÉ aux fruits secs

*Classic meat paté and goat cheese*

▮ ————— ▮ ————— ▮ ————— ▮

Galette de kinmé-dai et crabe, sauce beurre blanc à la radis rose

*Galette of kinme-bream with scallop mousse and crab, white wine butter sauce*

Ou, Or,

Confites de joues de bœuf et sa langue

*Confit of beef cheek and tanguie*

Chariot de desserts, glaces et sorbets aux saveurs du moment et café

*Selection of seasonal cakes, ice cream and sherbet, trolley service & coffee*

*Supplément pour le service de 10%*

*We will add 10% service charge.*